

Erbsen-Pilaw

„Ich liebe es, wie jedes einzelne Reiskorn an Volumen gewinnt und jede Art von Fett und/oder Gewürz, das ich mit halb geschlossenen Augen vom Regal gefischt habe, in sich aufsaugt...“

–Alice Zaslavsky

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 braune Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Fett und Saft, die vom Fleisch Anbraten übrig geblieben sind (alternativ Ghee oder Olivenöl)
- 2-3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 400 g Basmatireis
- 1 TL Salzflocken
- ½ TL Currypulver
- 500 ml Gemüse-/ Hühnerbrühe (oder auch Wasser, je nach Geschmack des zugegebenen Fettes)
- 140 g Tiefkühlerbsen

Zubereitung:

1. Zwiebeln mit dem Fett Ihrer Wahl in einer Pfanne glasig anschwitzen.
2. Knoblauch, Reis, Salz und Currypulver hinzufügen und unter Rühren ca. 5 Min garen, bis der Reis sich gut mit den Gewürzen und dem Fett verbunden hat.

3. Die Flüssigkeit Ihrer Wahl hineingießen und aufkochen. Dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, den Deckel auf die Pfanne setzen und ca. 20 Min. vor sich hin köcheln lassen.
4. Jetzt die Hitze wieder erhöhen. Die Tiefkühlerbsen rasch hineinkippen und den Deckel wieder auf die Pfanne setzen, damit möglichst wenig Hitze entweicht.
5. Den Erbsen ca. 10 Min. Zeit zum Erwärmen geben. Dann umrühren, nach Geschmack würzen und servieren.

Tipp:

Als Variation beim Anbraten des Reises zerkleinerte Fleischreste begeben oder festes Wurzelgemüse.